

#003 IGOR'S NEW ZEALAND PALE ALE

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **7.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1 kg (30.7%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 1 kg (30.7%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony | 0.4 kg (12.3%) | 75 % | 59 |
| Ziarno | Strzegom Bursztynowy | 0.3 kg (9.2%) | 70 % | 49 |
| Ziarno | Płatki orkiszowe | 0.16 kg (4.9%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (12.3%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade | 10 g | 60 min | 6.8 % |
| Gotowanie | Motueka | 10 g | 20 min | 8 % |
| Gotowanie | WAI-ITI | 10 g | 20 min | 2.8 % |
| Gotowanie | Cascade | 10 g | 20 min | 6.8 % |
| Gotowanie | Motueka | 10 g | 5 min | 8 % |
| Gotowanie | WAI-ITI | 10 g | 5 min | 2.8 % |
| Gotowanie | Cascade | 10 g | 5 min | 6.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech urlandzki | 4 g | Gotowanie | 15 min |